

Kokos kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kuglof:

- 2 jajeta
- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 8 kašika ulja
- 8 kašika mleka
- 100 g kokosovog brašna
- 50 g kakaa
- 1/2 praška za pecivo
- 1 vanil-šecer

Preliv:

- 6 kašika šecera
- 250 ml vode

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje

Priprema

Izmutiti penasto mikserom jaja i šecer, posle redom dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje, mleko, vanilin, kokosovo brašno. 3/4 smese sipati u kalup za kuglof, a u poslednju dodati kakao, pa sipati

odozgo, blago promešati kašikom da se naprave šare. Peci kuglof na 180 stepeni. Za to vreme skuvati preliv. Hladan kuglof preliti vrućim prelivom. Napraviti glazuru od čokolade, pa preliti kuglof.

Savet